GAS FRY TOP PLATE 2/3 SMOOTH 1/3 RIBBED CHROME TOP VERSION - THERMOSTAT CONTROLLED

Project .....
Rev.: .....
Zone: .....
Location: .....

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1016679	**Q90FTT/G1225**	**QUEEN 9**

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.
Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.
Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.
L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessoirisés avec des finitions hygiéniques.
Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.
En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS DU MODÈLE

- Plaque soudée à la table de cuisson qui permet d'élargir la zone de cuisson et d'éliminer les zones d'accumulation de saletés.
- Distribution uniforme de la chaleur grâce à plusieurs brûleurs sous la plaque de cuisson.
- Plaque chromée.
- Régulation de la température de 100°c à 280°c
- Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.
- La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignees.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Plaque de cuisson abaissée de 4 cm par rapport au plan de travail et inclinée de 1 cm vers l'avant pour l'évacuation des graisses.
- Grand tiroir de récupération des graisses.
- Disponible avec une plaque en fer doux ou une plaque en chrome poli.
- Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piézo.
- Contrôles indépendants tous les 1/2 modules.
- Régulation de la température de 200°c à 400°c avec soupape de sécurité à thermocouple ou de 100°c à 280°c avec soupape thermostatique.
- Pour la version chromée, le réglage va de 100° à 280°.
- Disponible en trois versions :
- - acier doux (pour les marchés hors UE)
- - en AISI 430
- - chromé

GAS FRY TOP PLATE 2/3 SMOOTH 1/3 RIBBED CHROME TOP VERSION - THERMOSTAT CONTROLLED

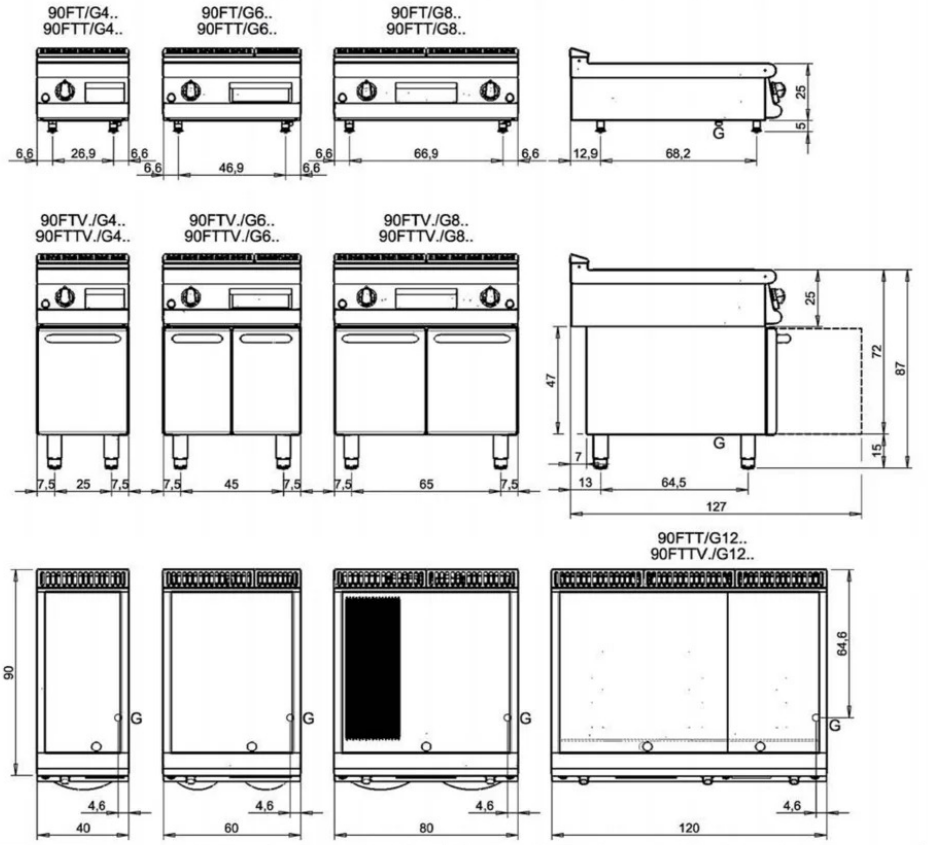
CODICE	MODELLO	SERIE
CR1016679	**Q90FTT/G1225**	**QUEEN 9**

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1016679
DÉFINITION	Q90FTT/G1225 FTG 1/3 RIG. CROM. M120 TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAZ
DIM. LARGEUR	1200 mm
DIM. PROFONDEUR	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	102 Kg
VOLUME (net)	0.27
LONGUEUR DU PAQUET	1260 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	570 mm
VOLUME DU PAQUET	0,732 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	120 Kg
GAS POWER	31,50
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	30,00
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90FTT/G1225
TAILLE DE LA PLAQUE	113 x 73

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	**G** Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás **EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água **S1** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba **S2** Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão **S3** Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto **S4** Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	**H20** Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água **A1 =** Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno **A2 =** Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio **L** Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

4

PRODUITS

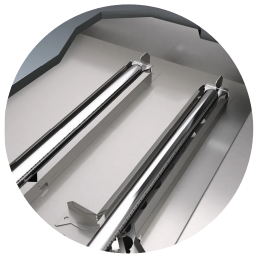
GAMME PLUS



Une inclinaison de 10 mm des plaques vers l'avant de la machine permet une évacuation optimale de la graisse vers le bac à graisse.



Plaque soudée à la table de cuisson qui permet d'élargir la zone de cuisson et d'éliminer les zones d'accumulation de saletés.



Distribution uniforme de la chaleur grâce à plusieurs brûleurs sous la plaque de cuisson.

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0957610	**90XFTP12**	PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES POUR LE MODULE FRY TOP 120
CR0592079	**NXFTC4**	Tiroir de nettoyage de la friteuse M40-M120
CR1354989	**PRPC**	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	**RPR**	Raclette à plaque chromée rayée
CR1354999	**PKLR**	Lames de remplacement (10PCS)
CR0592060	**NXFTT**	BOUCHON DE NETTOYAGE DE LA PLANCHA